

Precision Touch Control 800
Electric Slide-In Smoothtop

Range

Use & Care Guide

Table of Contents

Form No. A/01/08 Part No. 8113P771-60 Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ________________________________

Serial Number ________________________________

Date of Purchase ______________________________

If you have questions, call:
Customer Assistance
1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 27.



Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Turn off ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.



Important Safety Instructions

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent. The oven vent is located at the rear of the cooking surface.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening and surface near this opening, oven door, window of oven door.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Do not use the cooktop or ovens as a storage area for food or cooking utensils.

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/ purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly

recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

GLASS-CERAMIC SURFACE: NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.



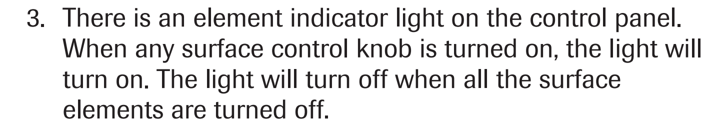
Surface Cooking

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates left front element.



3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.

   When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware, type and amount of food being heated, and wattage of individual elements will determine where to set the knob for cooking operations. Some elements have a predetermined simmer and melt setting that will require only minor adjustment up or down depending on the food being prepared. The other elements have settings printed around the knobs that are also unique to those elements. Adjust the heat settings to the numbers that give the desired cooking results. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to Cookware Recommendations on page 7. The following descriptions will aid in choosing the settings that will give optimum results.

Hold or Warm: Food maintains a temperature above 140°F without continuing to cook. Food is initially hot and then heat is reduced. Never use a hold or warm setting to reheat cold food.

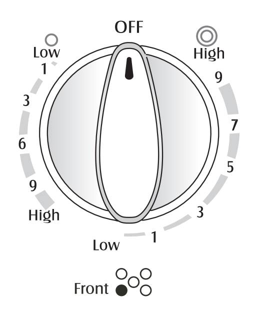
Simmer: Food forms bubbles that barely break the surface. Foods are between 185°F and 200°F. A simmer setting can also be used to steam or poach foods or continue cooking covered foods.

Slow Boil: Food forms bubbles at a moderate pace. A slow boil setting can also be used for most frying and for maintaining the cooking of large amounts of liquids.

Boil: Liquid forms bubbles at a rapid pace. A fast boil setting can also be used to brown meat, stir fry, sauté, and heat oil for frying before turning to a lower setting. The highest 3 or 4 settings on the knob are used for these cooking operations. The highest setting is always used to bring water to a boil. Some elements offer an even higher speed for boiling liquids.

Dual Element

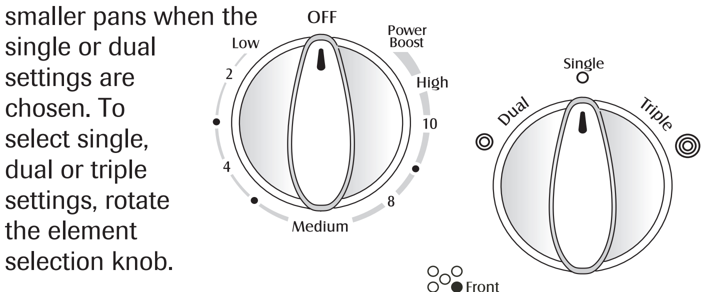
The cooking surface has a dual element located at the left front of the smoothtop. This allows you to change the size of the element.



The small element is operated on the left side of the knob control. To operate the entire element, use the right side of the knob control. The control for both element sizes can be set anywhere between Low and High.

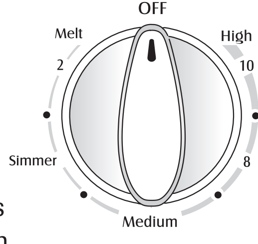
Triple Element

The cooking surface has one triple element located in the right front position. This element can be used for larger cooking utensils when the triple element is used, or for smaller pans when the single or dual settings are chosen. To select single, dual or triple settings, rotate the element selection knob.



Flex-Choice™ Element (select models)

The Flex-Choice™ element is a fully functioning element that provides an ultra low Melt heat setting for melting chocolate and butter. It is located in the left rear position



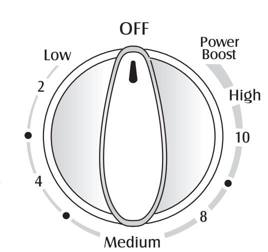
The Melt setting is located between 2 and OFF. Heat settings outside of this area function as a normal element, with 2 (Low) to High settings.

> **Note:** When using the normal settings for preparing foods, it may take a few minutes for the cooking area to cool to the Melt heat setting.

Power Boost™ Option

(select models)

The element located in the right front position offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking when combined with the dual or triple element option.

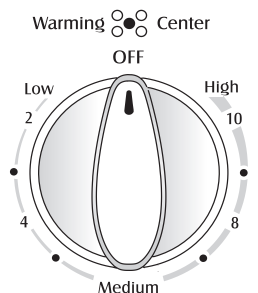


Warming Center

Use the Warming Center to keep hot cooked foods warm, such as vegetables and gravies.

Setting the Control:

1. Push in and turn the knob. Warming temperatures are approximate and are indicated on the control as Low, 2-10 and High. However, the control can be set to any position between Low and High.
2. When done, turn the control to **OFF** and remove food. The Hot Surface indicator light will go off when the Warming Center surface has cooled.



Notes:

- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- Do not heat cold food on the Warming Center.
- Heat settings will vary depending on type and amount of food. Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140°-170° F.

Warming Center Suggested Settings

Setting	Type of food	
Low - 2	Breads/Pastries Casseroles	Gravies Eggs
2 - Medium	Sauces Stews Meats	Soups (Cream) Vegetables
Medium - High	Fried Foods Soups (Liquid)	Hot Beverages

Warming Center Notes:

- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as utensils will be hot.
- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Be very careful not to allow aluminum foil to touch the cooktop. If foil melts, do not use the cooktop. Call an authorized servicer.

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.



Smoothtop Surface

Smoothtop Surface Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

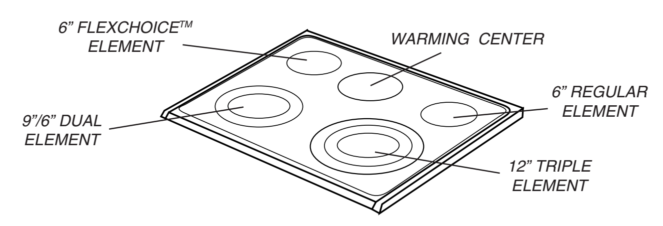
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations on page 7.



Hot Surface Light

The Hot Surface indicator light is located at the front of the cooking surface. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 21 for more information)

- Before first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks & Scratches

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 21.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damage

- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 21.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.



- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized servicer.

Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests

See if your pans are flat.

The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Canning and Oversize Cookware

All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials. This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

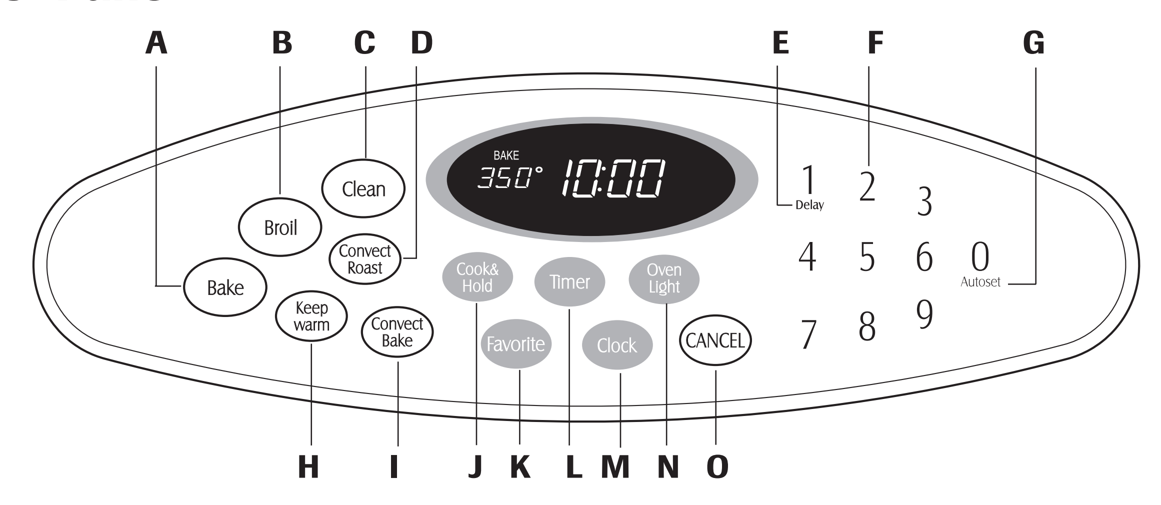
Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.



Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Broil	Use for broiling and top browning.
C	Clean	Use to set self-clean cycle.
D	Convect Roast (select models)	Use for convection roasting.
E	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
F	Number Pads	Use to set time and temperature.
G	Autoset	Use to quickly set temperatures.
H	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
I	Convect Bake (select models)	Use for convection baking.
J	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
K	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
L	Timer	Sets Timer.
M	Clock	Use to set time-of-day clock.
N	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
O	CANCEL	Cancels all operations except Timer and Clock.

Using the Touchpads

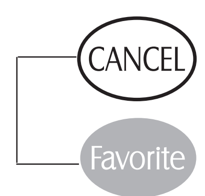
- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Press the **Autoset 0** pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the number pads or the **Autoset 0** pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads or the **Autoset 0** pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:



1. Press and hold the **CANCEL** and **Favorite** pads for three seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the **Autoset 0** pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the "To set the Clock" section.



To set the Clock:

Clock

1. Press the **Clock** pad.
   - The time of day flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
   - Colon flashes in the display.
3. Press the **Clock** pad again or wait four seconds.
   - The colon will remain on.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

cont.

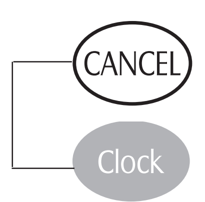
To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay cook or clean or Cook & Hold.

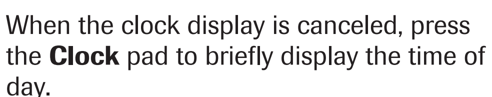
To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.



When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.



When the clock display is canceled, after 15 minutes, the oven control will go into Standby Mode to save energy. The display will be blank and the oven light will not operate. To "wake up" the control from Standby Mode, press any touchpad. A double beep will sound.

To restore the Clock display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (0:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

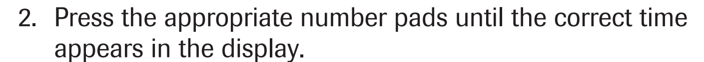
The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

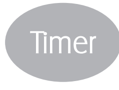
Timer

1. Press the **Timer** pad.
   - 0:00 and TIMER flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - The colon and TIMER will continue to flash.



3. Press **Timer** pad again or wait four seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the **Timer** pad to clear the display.

To cancel the Timer:



1. Press and hold the **Timer** pad for three seconds.

   OR

2. Press the **Timer** pad and press **'0'** using the number pads.



Locking the Control and Oven Door

The touchpad and oven door can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

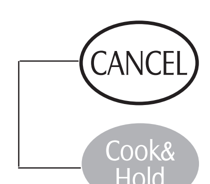
If the oven is currently in use, the touchpads and door cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and door are locked.

To lock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **CANCEL** pad first.)

- OFF appears in the display.
- LOCK flashes while the door is locking.



To unlock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **CANCEL** pad first.) OFF disappears from the display.

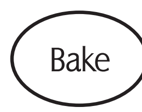
Note: The touchpads and oven door cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Baking

To set Bake:





Autoset

1. Press the **Bake** pad.
   - BAKE will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the **Autoset 0** pad will increase the temperature by 25 degrees.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press **Bake** pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.



   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5 degree increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall set temperature during preheat, press **Bake** pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad. CANCEL
8. Remove food from the oven.

Baking Notes:

- ***To change the oven temperature during cooking***, press **Bake** pad, then press the **Autoset 0** pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- ***To change the oven temperature during preheat***, press the **Bake** pad ***twice***, then press the **Autoset 0** pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 15.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 16.

Baking with Convection

(select models)

When using convection, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25 degrees. The entered temperature will be displayed.

To set Convect Bake:

Convect Bake

0
Autoset

1. Press the **Convect Bake** pad.
   - BAKE and the FAN icon will flash.
   - "000" will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the **Autoset 0** pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.

cont.

3. Press **Convect Bake** pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5 degree increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate. 
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the **Convect Bake** pad.



5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad. 

8. Remove food from the oven.

Roasting With Convection

(select models)

When convection roasting, enter your maximum conventional roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time.

Roasting Notes:

- When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.
- If your recipe requires a preheated oven, add 15 minutes to the cooking time programmed.
- Roasting times can vary with different cuts of meat.
- It is not necessary to preheat when convect roasting large cuts of meat.

To set Convect Roast:

1. Press the **Convect Roast** pad. 

   - ROAST and the FAN icon will flash
   - 00:00 will flash in the display.
   - 000 lights in the display.
2. Enter the roasting time using the number pads.
   - Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - Press **Convect Roast** pad again or wait 15 seconds.
   - ROAST and the FAN icon will flash in the display.
   - 000 will flash in the display.
3. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 325° F or the appropriate number pads. 

   - Each additional press of the **Autoset 0** pad will increase the temperature by 25 degrees.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
4. Press **Convect Roast** pad again or wait 4 seconds.
   - ROAST will stop flashing and light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature will display. It will rise in 5 degree increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.



Notes:
- If a preheat is required, allow the oven to preheat for 8-15 minutes before adding food. See note at left.
- When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.

5. Place food in the oven.
   - Time will start counting down once oven starts heating up.
   - To recall the set temperature during preheat, press the **Convect Roast** pad.
6. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven light will turn on and FOOD will flash in the display. Check the cooking progress at this time. Cook longer if needed.
   - The oven light will remain on until the **Oven Light** pad is pressed.
   - Press any pad to recall the cook time remaining. The cook time remaining will replace the word FOOD in the display.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad. 

8. Remove food from the oven.

Cook & Hold

When using the Cook & Hold option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:

1. Press the **Cook & Hold** pad.
   - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - HOLD continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
3. While HOLD is still flashing, press **Bake**, **Convect Bake** (select models) or **Convect Roast** (select models) and select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - The desired function word will flash.
   - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.





4. Press the desired function pad again OR wait four seconds.
   - The desired function word will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.
- Time of day will display.



After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM go off.
- Remove food from oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **CANCEL** pad. Remove food from oven.



Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

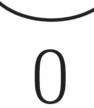
When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1 Delay

1. Press the **Delay 1** pad.
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, ***enter the amount of time you want to delay*** the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the **Cook & Hold** pad. (Cook& Hold)
   - HOLD and DELAY flash in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
4. ***Enter the amount of time you want to cook*** using the number pads.
5. Press **Bake**, **Convect Bake** (select models) or **Convect Roast** (select models). (Bake)
6. ***Set the oven temperature*** desired by pressing the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads.



   - 350° will light when **Autoset 0** pad is pressed.



   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - HOLD turns off.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

Notes:
- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm in the oven or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:



1. Press the **Keep Warm** pad.
   - WARM flashes.
   - 000 flashes in the display.
2. Select the Keep Warm temperature by pressing the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads. (0 Autoset)
   - 170° will light when the **Autoset 0** pad is pressed.
   - Each press of the **Autoset 0** pad will increase the temperature by 5 degrees.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:

1. Press the **CANCEL** pad. (CANCEL)
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for 15-20 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Broiling

⚠ CAUTION

Use CAUTION when cooking with the Broil feature. The grease from fatty foods may ignite. If a fire should occur, close the oven door and turn the oven **OFF**. If the fire does not extinguish, DO NOT put water on the fire. Use baking soda, dry chemical or fire extinguisher to smother the fire.

To set Broil:

Broil

1. Press the **Broil** pad.
   - BROIL flashes.
   - SET flashes.
2. Press the **Autoset 0** pad once to set HI Broil or twice to set LO Broil.





   - HI or LO will be displayed.
   - Select **HI broil** (550° F) for normal broiling. Select **LO broil** (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.
   - HI or LO will remain lit.



4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.



Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- ***To change the oven temperature during broiling***, press the **Broil** pad, then the **Autoset 0** pad to switch between LO and HI broil.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.

Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION*	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef			
Steak, 1" thick	4	Medium	15 - 18 minutes
	4	Well Done	19 - 23 minutes
Hamburgers, 3/4" thick	4	Well Done	15 - 18 minutes
Pork			
Bacon	4	Well Done	6 - 10 minutes
Chops, 1"	4	Well Done	22 - 26 minutes
Ham - precooked slice, 1/2" thick	4	Warm	8 - 12 minutes
Poultry			LO Broil
Chicken Pieces	3 or 4	Well Done	28 - 38 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	4	Flaky	10 - 15 minutes
Fillets	4	Flaky	8 - 12 minutes

* The top rack position is #5.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Automatic Shut-Off/ Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the **Clock** pad for five seconds.

Clock

- SAb will be displayed and flash for five seconds.
- SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
- BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
- *BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.*
- A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the **Clock** pad for five seconds.

Clock

- SAb will flash for five seconds.
- The time of day will return to the display.

OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - SAb will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out when bake is canceled. There will be no audible beeps.
- The oven light will not automatically come on when the oven door is opened while the oven is in Sabbath Mode. If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing **CANCEL** pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Changing Temp °F/°C

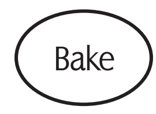
1. The factory default setting for temperature is Fahrenheit.
2. To change the setting, press and hold the **CANCEL** and **Bake** pads at the same time for three seconds.
3. A single beep will sound and the current setting will be displayed (°F or °C). (If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.)
4. To change the setting, press the **Autoset 0** pad. Press again to return to existing setting. Wait five seconds and the setting will be complete.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the “test” should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:



1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until 0° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15 degrees the display will show “-15°”.
4. Press the **Autoset 0** pad to adjust the temperature.

   Each time the **Autoset 0** pad is pressed, the temperature changes by 5 degrees. The oven temperature can be increased or decreased by 5 to 35 degrees.

   Pressing the **Autoset 0** pad will first cycle through increasing the oven temperature (5, 10, . . . 35). Continuing to press the **Autoset 0** pad will then cycle through decreasing the oven temperature (-35, -30, . . . -5).
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake (select models) and Convect Roast (select models) only. Broiling, Keep Warm and Cleaning temperatures cannot be adjusted.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from Cook & Hold function.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 12.
2. Press and hold the **Favorite** pad for **three** seconds.

   Favorite

   - First, you will hear 2 short beeps, then after 3 seconds you will hear a single beep.
   - The single beep sounds to indicate that the control has accepted the Favorite setting.
   - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the **Favorite** pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, “nonE” is displayed.)
2. Press **Bake**, **Convect Bake** (select models) or **Convect Roast** (select models).
   - The Favorite cycle will begin immediately.
   - The selected cycle word will light in the display.
   - The cooking time will light in the display.

When the cooking time has elapsed:

- The selected cycle word will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:



1. Press the **CANCEL** pad.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

Oven Cooking

Oven Fans

A **convection fan** (select models) is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected.

A **cooling fan** will automatically turn on during all broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

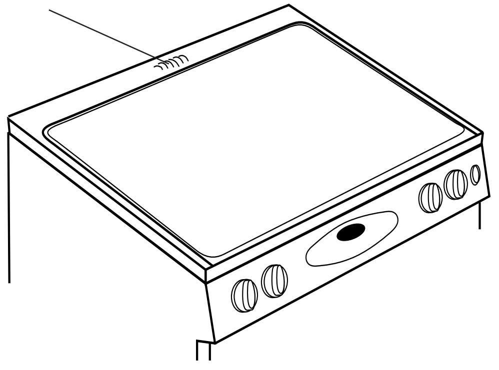
> **Note:** The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located at the rear of the cooking surface.

Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.



Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

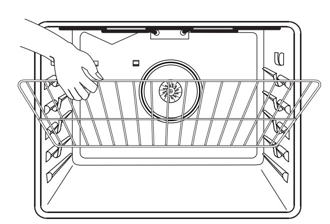
Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

The oven has two racks (three if convection, select models). All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:



1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

1. Place rack on the rack supports in the oven
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

Never cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions

RACK 5: Use for toasting bread, broiling thin, non-fatty foods or for two-rack baking and three-rack convection baking (select models).

RACK 4: Use for most broiling and two-rack baking.

Three Rack Convection Baking (select models)

RACK 3: Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, frozen convenience foods, general single-rack baking and three-rack convection baking (select models). Used to broil chicken and fish on LO.

RACK 2: Use for pound cakes, Bundt cakes, 9 x 13 cakes, pies, casseroles, roasting small cuts of meat and bread, and two-rack baking.

Models with an exposed bake element: Pound cakes, Bundt cakes, pies, casseroles, roasting small cuts of meat, bread and two-rack baking.

RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry, some frozen pies, Angel Food cake or for two-rack baking and three-rack convection baking (select models).

Models with an exposed bake element: 9 x 13 cakes, pies, roasting large cuts of meat and poultry, or for two-rack baking and three-rack convection baking (select models).

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 5, or 1 and 4. Stagger food to ensure proper air flow.

Three rack: (convection only, select models) Use rack positions 1, 3 and 5.

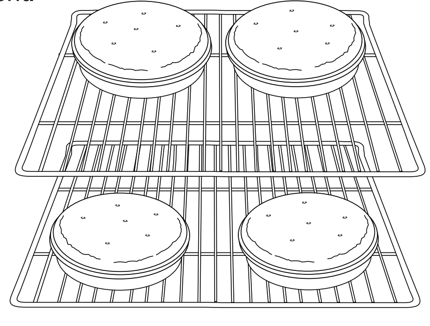
Notes:

- When Convect baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- Never place pans directly on the oven bottom.

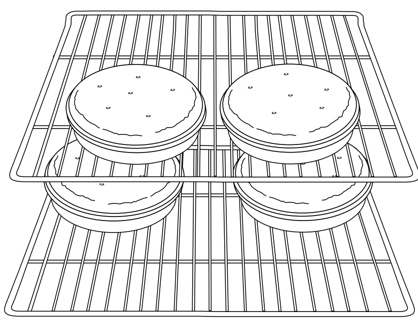
Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 5 for regular or convection baking (select models).

Place the cakes on the rack as shown for models with a **hidden** bake element.

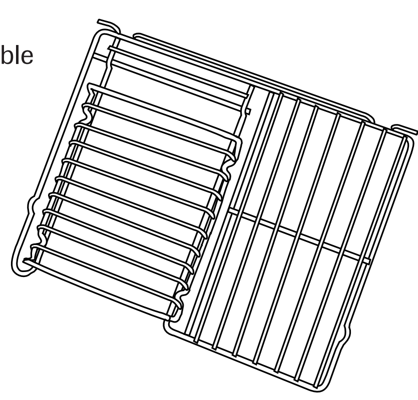


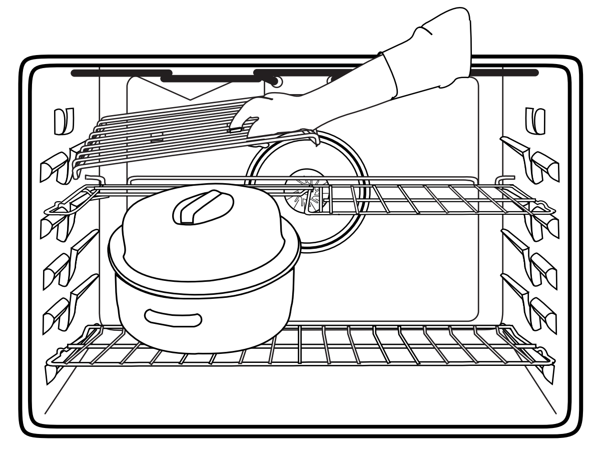
Place the cakes on the rack as shown for models with an **exposed** bake element.



Create-A-Space™ Half Rack

Select range models are equipped with a convertible half rack. The left side of the rack can be removed to accommodate a large roaster on the lower rack. The right side of the rack is still available to hold a casserole dish.





Notes:

- The removable section of the rack can be used as a roasting rack in a broiling pan. Do not use the top insert when using the rack in a broiling pan.
- The removable section of the rack can be used as a cooling rack or trivet.
- Make sure oven is cool before removing or reinstalling the half rack.
- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

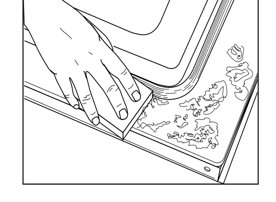
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. Do not allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove all pans and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)



4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.



0 Autoset

1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad.
   - CLEAN flashes.
   - SET flashes in the display.
3. Press the **Autoset 0** pad.
   - "MEd" (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and "door" will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, the word will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

1 Delay

1. Press the **Delay 1** pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the **Clean** pad.
   - SET flashes in the display.
4. Press the **Autoset 0** pad.
   - LITE (Light soil level) is displayed.

Clean

0 Autoset

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

5. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.

   0
   Autoset

   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium Soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN and DELAY will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.



During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, “door” will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the **Clean** pad and the **Autoset 0** pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Cooktop – Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Clock and Control Pad Area	• To activate control lock for cleaning, see "Locking the Controls" page 9. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the surface. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. Note: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • Allow the cooktop to cool before cleaning. • **General --** Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth. ***Note:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks --** Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth. ***Note:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-on or Crusty Soils --** Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. ***Note:*** Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. *Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic --** Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

PART	PROCEDURE
Oven Window and Door – Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on pages 19-20 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Storage Drawer (select models), **Door Handle – Painted Enamel**	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.



Oven Door

⚠ CAUTION

- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **Do not** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **Never** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Oven Light (style varies by model)

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To replace oven light bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **Note:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

OR

1. Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb.
2. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.
3. Replace bulb cover and reconnect power to oven.
4. Reset clock.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

LEVELING LEG

Storage Drawer (select models)

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 & 10. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 20. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 13 & 19. • Check if Control Lock is activated. See page 9. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 15.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Control Lock may have been set. See page 9.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 17 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 16 for instructions on adjusting the oven temperature. **Note**: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 19. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 15. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See page 20.

cont.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Smoothtop surface shows wear.	• Tiny scratches or abrasions. - Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 21. • Metal marks. - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 21. • Brown streaks and specks. - Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. • Areas with a metallic sheen. - Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 21. • Pitting or flaking. - Remove sugary boilovers promptly. See page 21.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance. • A fan sound can be heard. This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 15. • Control may be locked. See page 9.
SAb flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Clock** pad for five seconds.

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07



Cuisinière électrique encastrable à touches de précision 800 - dessus lisse

Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières



Installateur: Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur: Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle
1-800-688-9900 É.-U.
1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.maytag.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 55 pour plus d'informations concernant le service après-vente.



Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

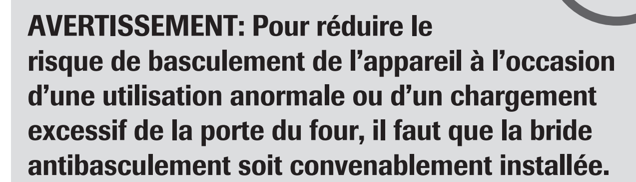
Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.



Instructions de sécurité importantes

En cas d'incendie

Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Arrêter la hotte pour éviter la propagation des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four. L'évent de four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et le surface avoisinante, ainsi que le porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.



Instructions de sécurité importantes

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE : NE JAMAIS utiliser une table de cuisson cassée ou fêlée : les solutions de nettoyage et renversements pourraient pénétrer dans la table de cuisson en entraînant un risque de décharge électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de

l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes Low (Basse) et High (Élevée). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.

   Front

3. Il y a témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.

Suggestions de réglage

La dimension et le type d'ustensile, le type et la quantité d'aliments à cuire, et la puissance des éléments détermineront comment régler les boutons pour les opérations de cuisson. Certains éléments ont un réglage préétabli pour le mijotage et la fusion qui ne nécessite que des ajustements mineurs dans un sens ou dans l'autre selon l'aliment à préparer. Les autres éléments ont des réglages imprimés autour des boutons qui sont spécifiques de ces éléments. Ajuster les réglages selon les chiffres qui donnent les résultats de cuisson désirés. Les descriptions suivantes aideront à choisir les réglages donnant les meilleurs résultats.

Maintien au chaud : Les aliments restent à une température supérieure à 140 °F sans continuer à cuire. L'aliment est au départ à une température élevée, puis sa chaleur est réduite. Ne jamais utiliser le réglage Maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.

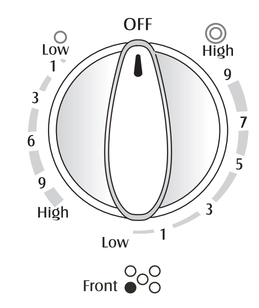
Mijotage : Des bulles se forment tout juste à la surface. Les aliments sont à une température située entre 185 et 200 °F. Ce réglage peut aussi servir pour étuver des aliments ou les pocher ou encore pour continuer la cuisson d'aliments sous couvercle.

Ébullition lente : Des bulles se forment à un rythme modéré. Ce réglage peut aussi servir pour frire la majorité des aliments et pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de liquide.

Ébullition : Des bulles se forment dans le liquide à un rythme rapide. Ce réglage peut aussi servir pour faire brunir la viande, la faire sauter et chauffer l'huile pour faire frire avant de passer à un réglage inférieur. Les 3 ou 4 réglages les plus élevés sur le bouton servent à ces opérations de cuisson. Le réglage le plus élevé sert toujours à porter l'eau à ébullition. Certains éléments ont même une vitesse plus élevée pour l'ébullition des liquides.

Élément double

La surface de cuisson est équipée de une élément double, situé à l'avant gauche sur le dessus lisse. Ces éléments ont une dimension variable.



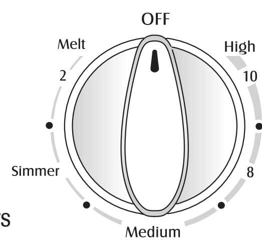
Le petit élément est commandé par le côté gauche du bouton. Pour tout l'élément, utiliser le côté droit du bouton. Le réglage des deux dimensions de l'élément est variable de Low à High.

Élément triple

La surface de cuisson comporte un élément triple situé à l'avant droit. Cet élément peut servir pour de gros ustensiles (élément triple) ou pour de plus petits ustensiles (élément simple ou double). Le choix du réglage, simple ou double ou triple s'effectue en tournant le bouton.

Élément FlexChoice^{MC} (certains modèles)

L'élément FlexChoice[MC] est un élément à polyvalence de réglage qui permet une chaleur « fusion » (Melt) pour la fusion de chocolat ou de beurre. Il est situé à l'arrière gauche.

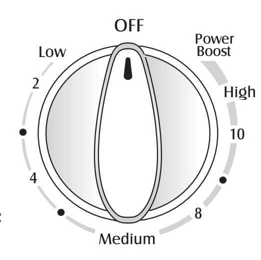


Le réglage Melt (fusion) est situé entre 2 et OFF. Les réglages de chaleur en dehors de cette zone fonctionnent comme ceux d'un élément normal, soit entre 2 et High.

Remarque : Lors de la préparation d'aliments avec les réglages normaux, la zone de cuisson peut prendre quelques minutes pour refroidir jusqu'au réglage Melt.

Option Power Boost[MC]

(certains modèles)



L'élément, situé à l'avant droit, permet une vitesse de cuisson plus élevée qui sert à l'ébullition rapide de l'eau et à la cuisson de grandes quantités lorsqu'il est combiné avec l'élément double ou triple.

Centre de réchauffage

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir tièdes des aliments cuits, comme légumes et sauces.

Warming Center
OFF
Low 2 4 Medium 8 10 High

Réglage de la commande :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner. Les températures de réchauffage sont approximatives et indiquées par Low (Basse), 2-10 et High (Élevée). Cependant, la commande peut être réglée à toute position située entre Low et High.
2. Lorsque l'opération de réchauffage est terminée, mettre la commande à **OFF** (Arrêt) et retirer la nourriture. Le voyant de surface chaude s'éteindra lorsque la surface du centre de réchauffage aura refroidi.

Remarques :

- **Ne jamais** réchauffer d'aliments pendant plus d'une heure (les œufs, pour 30 minutes), la qualité des aliments risquant de se détériorer.
- Ne pas réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- Les réglages de chaleur varieront selon le type et la qualité d'aliments. Conserver toujours les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 75 °C (140 et 170 °F).

Remarques sur le centre de réchauffage :

- N'utiliser que des plats et des ustensiles recommandés pour l'utilisation sur surface de cuisson et en four.
- Se servir toujours de gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage. Les ustensiles seront en effet très chauds.
- Toute la nourriture doit être recouverte d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver sa qualité alimentaire.
- Pour réchauffer des pâtisseries et des pains, laisser toujours une ouverture au niveau du couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Ne pas utiliser de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et il serait très difficile de l'enlever.
- Faire très attention à ne pas laisser le papier aluminium toucher la surface de cuisson. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Contacter un réparateur agréé.

Réglages suggérés

Réglage	Type d'aliment	
Low - 2	Pains/pâtisseries Plats mijotés	Sauces de viande Oeufs
2 - Medium	Soupes (crèmes) Sauces Viandes	Ragoûts Légumes
Medium - High	Aliments frits Soupes (liquides)	Boissons chaudes

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la table de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **NE JAMAIS** ranger au-dessus de la table de cuisson d'articles lourds qui risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

Surface à dessus lisse

Remarques sur la surface à dessus lisse

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs**. Ceci est normal.
- **Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément.** Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirer l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne jamais essayer de soulever la surface de cuisson.**
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

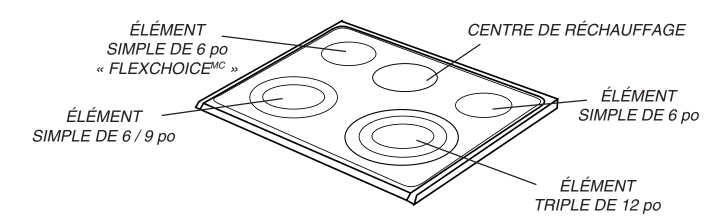
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau Hi (Élevé).**

Pour obtenir plus informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 36 au paragraphe recommandations sur les ustensiles de cuisine.



Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude est situé à l'avant de la surface de cuisson. Il s'allumera lorsqu'une surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Il restera allumé, même après extinction de la commande, jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (plus d'informations à la page 49)

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- **Ne jamais** utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- **Ne jamais** utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- **Ne jamais** utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas faire glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 49.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- **Ne jamais** faire glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

Pour éviter les taches

- **Ne jamais** utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

- Ne pas laisser fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 49.)
- **Ne jamais** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- **Ne jamais** utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson, sans récipient.
- **Ne jamais** utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé.

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Vérifier que les ustensiles sont plats.

Test de la règle :

1. Placer une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. La tenir face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettre 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson et tourner la commande sur **High** (Élevée).
2. Observer la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Choisir	Éviter
Des ustensiles à fond lisse, plat	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font se renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat	Des woks avec un fond sur anneau.

Ustensiles de grande taille et pour les conserves

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces à dessus lisse. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

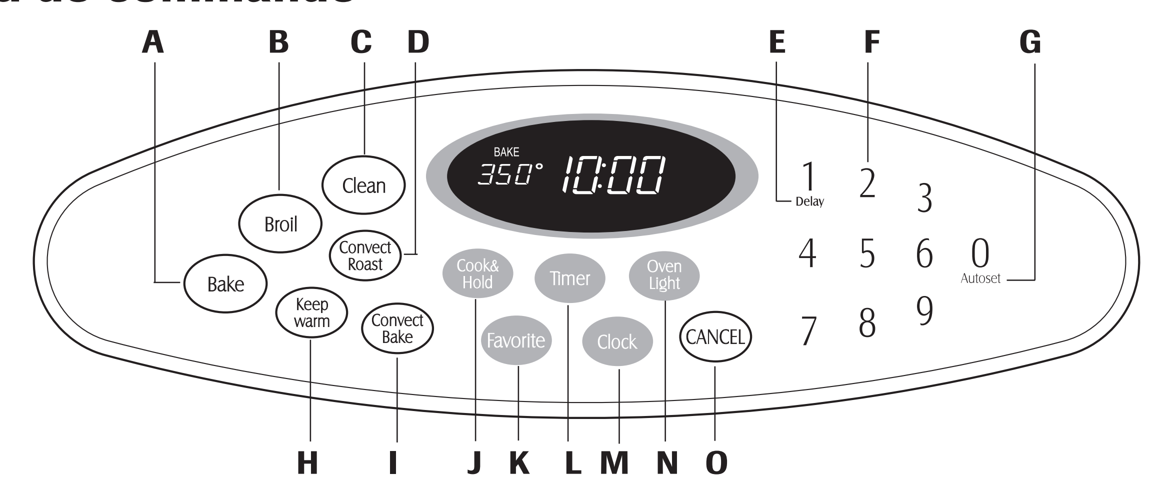
Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduire au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.

Cuisson dans le four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend la convection et d'autres caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
C	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
D	Rôtissage avec convection (certains modèles)	S'utilise pour le rôtissage avec convection.
E	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson ou un nettoyage plus tard.
F	Touches numériques	S'utilisent pour programmer températures et durées.
G	Programmation automatique	S'utilise pour programmer rapidement les températures.
H	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
I	Cuisson avec convection (certains modèles)	S'utilise pour la cuisson avec convection.
J	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
K	Favori	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
L	Minuterie	Programme la minuterie.
M	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
N	Lampe du four	S'utilise pour allumer ou éteindre la lumière du four.
O	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

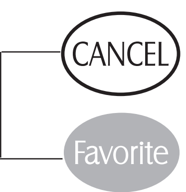
Remarque : Quatre secondes après avoir entré les chiffres ou la touche **Autoset 0**, la durée ou la température seront automatiquement enregistrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur les touches numériques ou la touche **Autoset 0**, la fonction est annulée et l'afficheur revient à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Favorite** (Favori) et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - 12 Hr clignote à l'afficheur.



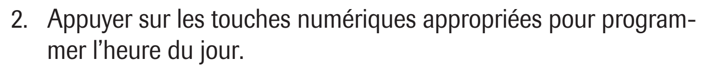
2. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour sélectionner 24 Hr; appuyer de nouveau pour choisir 12 Hr.



3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - L'heure clignote à l'afficheur.



2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points restent.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

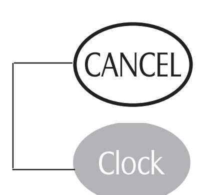
Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock**.

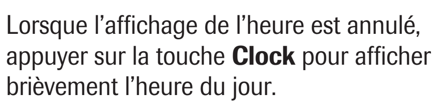
L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.





Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, après 15 minutes, le four passe en mode Attente pour économiser de l'énergie. L'afficheur sera vierge et l'éclairage du four ne fonctionnera pas. Pour « réveiller » les commandes à partir du mode attente, appuyer sur n'importe quelle touche. Un double bip retentira.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - 0:00 et le mot TIMER clignotent à l'afficheur.



2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et le mot TIMER continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyer sur la touche **Timer** pour effacer l'afficheur.

Annulation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU

2. Appuyer sur la touche **Timer** et sur la touche numérique **« 0 »**.



Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

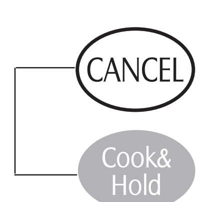
Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)

- OFF (Arrêt) paraît à l'afficheur.
- Le mot LOCK (Verrouillage) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.



Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.) Le mot OFF disparaît de l'afficheur.

Remarque : La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 205 °C (400 °F) ou plus.

Cuisson dans le four

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :



1. Appuyer sur la touche **Bake**.
   - Le mot BAKE clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.

0
Autoset

2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle de la touche **Autoset 0** augmente la température de 15 °C (25 °F).
   - La température peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).
3. Appuyer de nouveau sur la touche **Bake** ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL**.

CANCEL

8. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- ***Pour changer la température du four pendant la cuisson***, appuyer sur **Bake**, puis sur la touche **Autoset 0** ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- ***Pour changer la température du four lors du préchauffage***, appuyer ***deux fois*** sur la touche **Bake**, puis sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 44.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 44.

Cuisson avec convection

(certains modèles)

Pour la cuisson avec convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 15 °C (25 °F). La température entrée sera affichée.

Programmation de la cuisson avec convection :

Convect Bake

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake** (Cuisson avec convection).
   - Le mot BAKE et l'icône ventilateur clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.

0
Autoset

2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle sur la touche **Autoset 0** augmente la température de 15 °C (25 °F). La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).

3. Appuyer à nouveau sur la touche **Convect Bake** (Cuisson avec convection) ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE (Cuisson courante) s'arrête de clignoter.
   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône ventilateur se met à tourner.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Convect Bake**.



5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
8. Retirer la nourriture du four.

Rôtissage avec convection

(certains modèles)

Pour le rôtissage avec convection, entrer la température et la durée de rôtissage normales. Le programmateur indique automatiquement de vérifier la cuisson de la nourriture à 75 % de la durée programmée.

Remarques sur le rôtissage avec convection :

- Lors du rôtissage avec convection, la durée de cuisson doit être programmée avant la température.
- S'il faut, d'après la recette, préchauffer le four, ajouter 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors du rôtissage avec convection de gros morceaux de viande.

Programmation du rôtissage avec convection :

1. Appuyer sur la touche **Convect Roast** (Rôtissage avec convection).
   - Le mot ROAST et l'icône ventilateur clignotent.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
   - 000 s'allume à l'afficheur.



2. Entrer la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
   - Appuyer à nouveau sur **Convect Roast** ou attendre 15 secondes.
   - Le mot ROAST et l'icône ventilateur clignotent à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.
3. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour 165 °C (325 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle sur la touche **Autoset 0** augmente la température de 15 °C (25 °F).
   - La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).



4. Appuyer à nouveau sur la touche **Convect Roast** ou attendre 4 secondes.
   - Le mot ROAST s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône ventilateur se met à tourner.



Remarques :

- S'il faut un préchauffage, laissez le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes avant d'ajouter de la nourriture. Voyez la remarque à gauche.
- Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.

Cuisson dans le four

5. Placer la nourriture dans le four.
   - La durée commence le compte à rebours dès que le four se met à chauffer.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Convect Roast** (Rôtissage avec convection).
6. Lorsque les trois quarts de la durée de cuisson programmée se sont écoulés, le four se met en marche et le mot FOOD (Nourriture) clignote à l'afficheur. Vérifier l'avancement de la cuisson à ce moment. Cuire plus longtemps au besoin.
   - La lampe du four reste allumée jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Oven Light** (Lampe du four).
   - Appuyer sur n'importe quelle touche pour rappeler la durée de cuisson restante. La durée de cuisson restante remplacera le mot FOOD à l'afficheur.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
8. Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option Cook & Hold (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
   - Le mot HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.

Cook&
Hold

2. Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Alors que le mot HOLD clignote, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante), **Convect Bake** (Cuisson avec convection) ou **Convect Roast** et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée clignote.
   - La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).





4. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction désirée OU attendre quatre secondes.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots HOLD et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les mots HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction différée, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche **Delay 1** (Différée).
   - Le mot DELAY clignote à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.

1
Delay

2. À l'aide des touches numériques appropriées, ***entrer la durée d'attente avant que ne débute*** le cycle de cuisson et maintien.



3. Appuyer sur la touche **Cook & Hold** (Cuisson et maintien).
   - Les mots HOLD (Maintien) et DELAY (Différée) clignotent à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. ***Entrer la durée désirée de cuisson*** à l'aide des touches numériques.



5. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante), **Convect Bake** (Cuisson avec convection, certains modèles) ou **Convect Roast** (Rôtissage avec convection, certains modèles).



6. ***Programmer la température du four*** désirée en appuyant sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) ou sur les touches numériques appropriées.
   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche **Autoset 0**.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Le mot HOLD s'éteint.
   - Les mots BAKE et DELAY restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

Remarques :
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du Maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (Chaud) clignote à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées.
   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche **Autoset 0**.
   - Chaque pression sur la touche **Autoset 0** augmente la température de 3 °C (5 °F).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F).

   Le mot WARM et la température seront affichés pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :



1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la fonction de maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 15 à 20 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches **CANCEL** et **Bake** simultanément et maintener-les enfoncées pendant trois secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touche **Autoset 0**. Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attender cinq secondes et le réglage sera effectué.

Cuisson au gril

⚠ ATTENTION

Utiliser la fonction gril avec PRUDENCE. La graisse de certains aliments pourrait s'enflammer. Si un feu se déclenche, fermer la porte du four et **ARRÊTER** le four. Si le feu ne s'éteint pas, NE PAS mettre de l'eau sur le feu. Utiliser du bicarbonate de sodium, un produit chimique sec ou un extincteur pour étouffer le feu.

Programmation de la cuisson au gril :

Broil

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
   - Les mots BROIL et SET (Valider) clignotent à l'afficheur.

0 Autoset

2. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) une fois pour programmer un gril à température élevée ou deux fois pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
   - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (285 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230° C [450° F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.
   - Les mots HI ou LO resent allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le gril au réglage HI est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- ***Pour changer la température du four pendant la cuisson au gril***, appuyer sur la touche **Broil**, puis sur la touche **Autoset 0** pour changer entre la cuisson au gril à température élevée (HI) et la cuisson au gril à température basse (LO).
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf	Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	Cuisson moyenne	15 - 18 minutes
		4	Bien cuit	19 - 23 minutes
	Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc	Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
	Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
	Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille	Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	Gril à température basse 28 - 38 minutes
Fruits de mer	Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
	Filetes, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

* Grille supérieure à la position n° 5.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson ou la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats de «l'essai» de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :



1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera « -8° » ("-15°").
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche **Autoset 0**, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).

   Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour augmenter la température du four (5, 10 . . . 35). Continuer d'appuyer sur la touche **Autoset 0** pour diminuer la température du four (-35, -30 . . . -5).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson courante, cuisson avec convection et rôtissage avec convection (certains modèles). Les températures de gril, maintien au chaud et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.
   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
   - *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*
   - Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

Annulation du mode sabbat :



1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant trois secondes.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint lorsque la cuisson courante est annulée. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- La lampe du four ne s'allume pas automatiquement à l'ouverture de la porte lorsque le four est en mode sabbat. Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annuler), un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Cuisson dans le four

Favori

La touche Favorite (favori) permet de sauvegarder la durée et la température d'une fonction de cuisson et maintien.

Pour programmer un cycle Favori, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle favori ou sauvegarde d'un cycle en cours de cuisson et maintien comme favori :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section Cuisson et maintien à la page 41.
2. Appuyer sur la touche **Favorite** et la maintenir ainsi pendant **trois** secondes.

   Favorite

   - D'abord, on entend 2 bips courts, puis après 3 secondes, 1 seul bip.
   - Le bip simple retentit pour indiquer que les commandes ont accepté le réglage favori.
   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.

Démarrage d'un cycle programmé dans favori :

1. Appuyer sur la touche **Favorite**.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante), **Convect Bake** (Cuisson avec convection, certains modèles) ou **Convect Roast** (Rôtissage avec convection, certains modèles).
   - Le cycle favori commence immédiatement.
   - Le mot correspondant au cycle sélectionné s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot correspondant au cycle sélectionné s'éteint.
- Les mots HOLD (Maintien) et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).

   CANCEL

   - Le cycle favori sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.



Éclairage du four

Oven Light

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Ventilateurs du four

Un **ventilateur de convection** (certains modèles) sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée.

Un **ventilateur de refroidissement** se met en marche automatiquement lors cuisson au gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

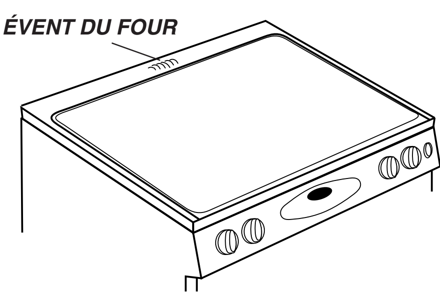
Remarque : Le ventilateur convection s'arrête automatiquement lorsque l'on ouvre la porte.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Ne jamais bloquer l'évent.

L'évent du four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.

Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.



Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

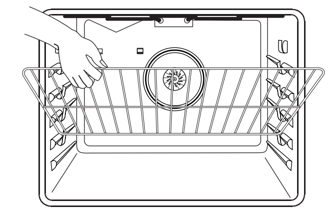
⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte trois grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.





Cuisson dans le four

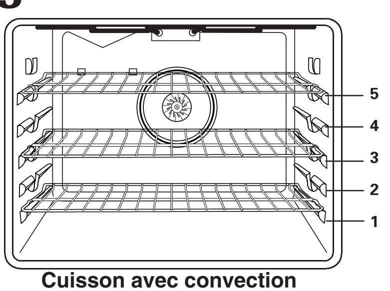
Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne jamais couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles

NIVEAU 5 : Pour griller du pain ou passer au gril des aliments peu épais et non gras ou pour la cuisson sur 2 grilles et la cuisson avec convection sur 3 grilles (certains modèles).



Cuisson avec convection sur trois grilles (certains modèles)

NIVEAU 4 : Pour la majorité des aliments à passer au gril et pour la cuisson sur 2 grilles.

NIVEAU 3 : Pour la majorité des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un moule à gâteau roulé, gâteaux à étages, aliments surgelés tout prêts et la cuisson générale sur une seule grille ou la cuisson avec convection sur 3 grilles (certains modèles). Pour la cuisson au gril de poulet et de poisson sur réglage BAS.

NIVEAU 2 : Pour quatre-quarts, gâteaux Bundt, gâteaux de 9 x 13, tartes, plats mijotés et le rôtissage de petits morceaux de viande, la cuisson de pain et sur 2 grilles.

Modèles avec élément de cuisson au four exposé : Pour quatre-quarts, gâteaux Bundt, tartes, plats mijotés, rôtissage de petits morceaux de viande, cuisson de pain et sur 2 grilles.

NIVEAU 1 : Pour le rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille, certaines tartes surgelées, gâteaux des anges ou cuisson sur 2 grilles et sur 3 grilles avec convection (certains modèles).

Modèles avec élément de cuisson au four exposé : Gâteaux de 9 x 13, tartes, rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille, ou cuisson sur 2 grilles et cuisson sur 3 grilles avec convection (certains modèles).

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 5, ou 1 et 4. Disposez les aliments en quinconce pour que l'air circule bien.

Trois grilles : (convection seulement - certains modèles) : Utilisez les positions 1, 3 et 5.

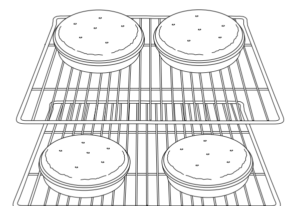
Remarques :

- Vérifiez la cuisson après la durée minimale suggérée.
- Ne jamais placer les ustensiles directement sur la sole du four.

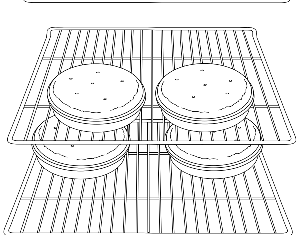
Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4 pour une cuisson traditionnelle et les positions 2 et 5 pour une cuisson avec convection.

Disposer les gâteaux sur la grille comme sur la figure, pour les modèles avec élément de cuisson au four **dissimulé**.

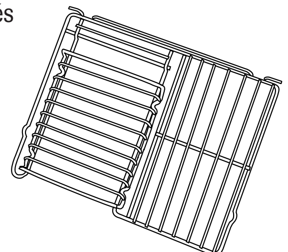


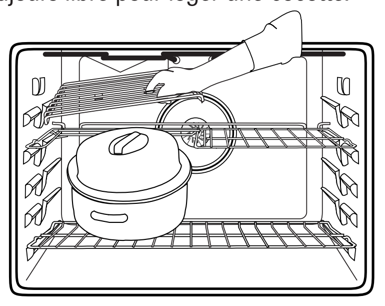
Disposer les gâteaux sur la grille comme sur la figure, pour les modèles avec élément de cuisson au four **exposé**.



Demi-grille Create-A-Space[MC]

Certains modèles de cuisinières sont dotés d'une demi-grille convertible. Le côté gauche de la grille peut être enlevé pour loger une grosse marmite sur la grille inférieure. Le côté droit de la grille est toujours libre pour loger une cocotte.





Remarques :

- La partie amovible de la grille peut être utilisée comme grille de rôtissage dans une lèchefrite. Ne pas utiliser la partie supérieure si la grille est dans une lèchefrite.
- La section amovible de la grille peut être utilisée comme support ou grille de refroidissement.
- S'assurer que le four a refroidi avant de retirer ou de réinstaller la demi-grille.
- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, afin d'éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.



Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

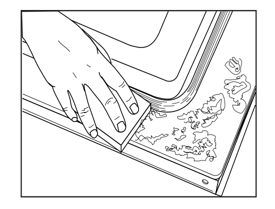
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. Ne laissez pas de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four avant le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever tous les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Remarque : La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.



1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN clignote.
   - Le mot SET (Valider) clignote à l'afficheur.



3. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique).
   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot « door » (porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.
   - Le mot LOCK clignote à l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, le mot reste stable.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1 Delay

1. Appuyer sur la touche **Delay 1** (Différée).
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 clignote à l'affichage.
2. Entrer la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.

Clean

3. Alors que le mot DELAY clignote, appuyer sur la touche **Clean**.
   - Le mot SET clignote à l'afficheur.

0 Autoset

4. Appuyer sur la touche **Autoset 0**.
   - Le mot LITE (saleté légère) est affiché.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

5. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :



   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (Nettoyage) et DELAY (Différée) s'allumeront et le mot LOCK (Verrouillage) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, le mot LOCK s'arrête de clignoter et reste allumé en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.



Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si une ustensile au gril a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur **Clean**.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur **Clean** et celui où l'on appuie sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique), l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.



Nettoyage

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

PIÈCE	NETTOYAGE
Table de cuisson - émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec. • Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Zone de la console de commande/ horloge	• Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 38. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la surface. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson en vitrocéramique	***Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Remarque : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.*** • Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • **Généralités -** Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***REemarque :*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.* • **Saleté épaisse ou marques métalliques -** Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec. ***Remarque :*** *N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE ET HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées -** Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et une crème de nettoyage pour table de cuisson. ***Remarque :*** Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre. • **Plastique ou sucre fondu -** Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson.



PIÈCE	NETTOYAGE
Hublot et porte du four en verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. • Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Exécuter les instructions présentées aux pages 47-48 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. • **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
Tiroir de remisage (certains modèles), **poignée de porte - émail peinte**	• Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***Remarque: Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

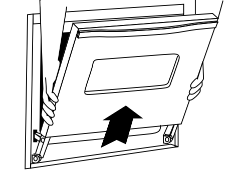
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

Porte du four

⚠ ATTENTION

- **Ne pas** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **Ne pas** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **Ne jamais** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:



1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

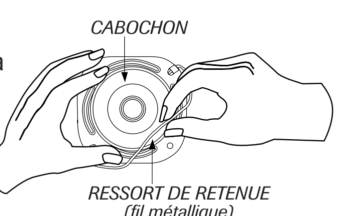
Lampe du four

(Le style peut varier selon le modèle)

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule du four :



1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **Remarque :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

OU

1. Porter une manique sèche et dévisser très soigneusement le cabochon et l'ampoule.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour four, de 40 watts. Il est recommandé d'utiliser une ampoule avec un culot en laiton pour éviter la fusion du culot dans la douille.
3. Remettre en place le cabochon et rebrancher le four.
4. Remettre l'horloge à l'heure.



Pieds de réglage de l'aplomb

ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

BRIDE ANTIBASCULEMENT

PIED DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

Tiroir de remisage

(certains modèles)

ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.	• Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 33 et 39. • Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 47. • Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 41 et 47. • Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 38. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 44.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé. • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 38.
Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.	• Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 45. • S'assurer que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 44 pour les instructions d'ajustement de la température du four. **Remarque :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.	• Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril. • Élément du gril pas préchauffé. • Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée. • Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Impossibilité d'autonettoyage du four.	• Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 47. • Vérifier que la porte est fermée. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 44. • Le four est peut être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

suite . . .

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (Verrouillage) sur l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 38.
La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.	• Fines rayures ou abrasions. - S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. Ne pas faire glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 49. • Marques de métal. - Ne pas faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 49. • Marques et taches brunes. - Enlever rapidement les produits renversés. Ne jamais essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et que le fond des ustensiles sont propres. • Zones avec reflet métallique. - Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 49. • Piqûres ou écaillements. - Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 49.
Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.	• Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. • Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs. • La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs. • Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.
Codes d'anomalie.	• Les mots BAKE (Cuison courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche **CANCEL** et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil. • Le bruit d'un ventilateur peut être entendu. C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner tant que le four n'a pas refroidi.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 44. • Les commandes peuvent être verrouillées. Voir page 38.
SAb clignote puis reste allumé.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Maytag autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

9/07



Estufa Eléctrica Deslizante con Control a Precisión Sensible al Tacto 800 - Cubierta Lisa

Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ________________________________

Número de Serie __________________________________

Fecha de Compra _________________________________

Si tiene preguntas, llame a:
Servicio a los clientes
1-800-688-9900 EE. UU.
1-800-688-2002 Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver la página última.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Apague la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tales como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno. El respiradero del horno se encuentra en la parte trasera de la superficie de cocción.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

No use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Seguridad al Cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

CUBIERTA DE VIDRIO CERAMICO: NUNCA cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta de la estufa se quiebra, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Campanas de Ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'Low'** (Bajo) hasta **'High'** (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.

   Front
3. En el panel de control hay una luz indicadora de los elementos. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.

   Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste High.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (Apagado). Retire el utensilio.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño y tipo de utensilio, el tipo y cantidad de alimento que esté calentando y la potencia de cada elemento individual determinarán la posición ideal de la perilla para la cocción. Algunos elementos tienen un ajuste de cocción a fuego lento y para derretir que requerirá un ajuste pequeño de la temperatura dependiendo del alimento que esté preparando. Los otros elementos muestran los ajustes exclusivos de dichos elementos impresos alrededor de las perillas. Ajuste la temperatura a los números que ofrecen los resultados de cocción deseados. Las siguientes descripciones le ayudarán a elegir el ajuste que le dará los resultados óptimos.

'Hold' (Mantener Caliente) o **'Warm'** (Calentar)**:** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140° F (60° C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos están calientes en principio y luego se reduce la temperatura. Nunca use estos ajustes para recalentar alimentos fríos.

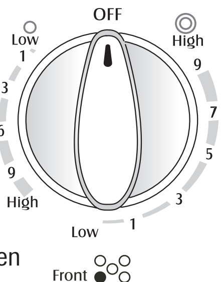
'Simmer' (Cocción a Fuego Lento)**:** Los alimentos forman burbujas que apenas llegan a la superficie. Los alimentos tienen una temperatura entre 185° F (85° C) y 200° F (93° C). El ajuste de cocción a fuego lento también puede ser usado para hervir o escalfar alimentos o seguir cocinando alimentos cubiertos.

'Slow Boil' (Hervor Lento)**:** Los alimentos forman burbujas moderadamente. El ajuste de hervor lento también puede ser usado para la mayoría de las frituras y para mantener la cocción de grandes cantidades de líquido.

"Boil" (Hervir)**:** Los alimentos forman burbujas a gran velocidad. Este ajuste también puede ser usado para dorar carne, para preparar alimentos salteados, para sofreír y para calentar aceite para freír antes de reducir la temperatura. Los 3 o 4 ajustes más altos de la perilla se usan para estos tipos de cocción. El ajuste más alto siempre se usa para hacer hervir el agua. Algunos elementos ofrecen una velocidad incluso mayor para hervir líquidos.

Elemento doble

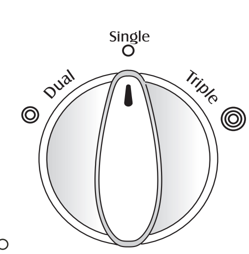
La cubierta está equipada con un elemento doble situado en la parte delantera izquierda de la cubierta. Esto le permite cambiar el tamaño de estos elementos.



El elemento pequeño es controlado por el lado izquierdo de la perilla de control. Para usar el elemento completo, use el lado derecho de la perilla de control. El control para ambos tamaños del elemento puede ser ajustado en cualquier lugar entre 'Low' (bajo) y 'High' (alto).

Elemento Triple

La superficie de cocción tiene un elemento triple ubicado en la posición delantera derecha. Este elemento puede ser usado para cocinar con utensilios más grandes si se usa el elemento triple o para utensilios más pequeños cuando se seleccionan los ajustes sencillo o doble. Para seleccionar el modo sencillo, doble o triple, gire la perilla de selección del elemento.



Elemento FlexChoice^{MR} (modelos selectos)

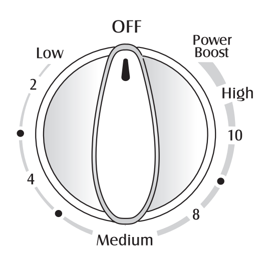
El elemento 'FlexChoice^{MR}', enteramente funcional, proporciona un ajuste de calor ultrabajo 'Melt' (derretir) para para derretir chocolate o mantequilla. Se encuentra en la posición trasera derecha.

El ajuste 'Melt' se encuentra entre 2 y 'OFF'. Los ajustes de calor situados fuera de esta área funcionan como un elemento normal, con ajustes desde 2 hasta 'High'.

Nota: Cuando use los ajustes normales para preparar alimentos, puede que la superficie de cocción demore unos pocos minutos en enfriarse para llegar al ajuste de calor 'Melt'.

Opcion Power Boost[MR]

(Potencia Adicional, modelos selectos)



El elemento ubicado en la posición delantera derecha ofrece una velocidad de cocción superior y puede ser usado para hacer hervir agua y para cocinar grandes cantidades de alimento cuando se usa en combinación con la opción doble o triple del elemento.

Area Calentadora

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tal como verduras y salsas.

Ajuste del control:

1. Oprima y gire la perilla. Las temperaturas de calentamiento son aproximadas y están indicadas en el control como 'Low' (Bajo) 2-10 y 'High' (Alto). Sin embargo, el control puede colocarse en cualquier posición entre 'Low' y 'High'.
2. Cuando haya terminado, gire el control a la posición **'OFF'**. La luz indicadora de superficie caliente se apagará cuando se haya enfriado la superficie del área calentadora.

Notas:

- **Nunca** caliente alimentos durante más de una hora (los huevos durante 30 minutos), pues se puede deteriorar la calidad del alimento.
- No caliente alimentos fríos en el área calentadora.
- Los ajustes variarán dependiendo del tipo y cantidad de alimento. Siempre mantenga el alimento a las temperaturas apropiadas del alimento. El USDA recomienda temperaturas entre 60° - 75° C (140° - 170° F) para los alimentos.

Notas sobre el área calentadora:

- Use solamente utensilios y platos recomendados específicamente para usar en el horno y en la cubierta lisa.
- Siempre use guantes para el horno cuando retire los alimentos del área calentadora pues los utensilios estarán calientes.
- Todos los alimentos deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad de los alimentos.
- Cuando se calientan pastelitos y panes la tapa debe tener una abertura para dejar salir la humedad.
- No use envoltura de plástico para tapar los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Tenga cuidado de no permitir que papel de aluminio toque la cubierta. Si el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico de servicio autorizado.

Ajustes Sugeridos

Ajuste	Tipo de Alimento	
Low - 2	Panes/Pastelitos Cacerolas	Salsas Huevos
2 - Medium	Sopas (Crema) Salsas Carnes	Estofados Verduras
Medium - High	Alimentos fritos Sopas (Líquido)	Bebidas calientes

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTROS CONSEJOS

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados sobre la cubierta que puedan caerse y dañarla.

Cubiertas Lisas

Notas sobre las cubiertas lisas:

- **La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor** la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocinados y use el calor restante para completar la cocción. Cuando la luz de superficie caliente se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto. Debido a la manera en que retienen el calor, los elementos lisos no responderán tan rápidamente a los cambios en los ajustes como los elementos espirales.
- En caso de un posible derrame, retire el utensilio de la cubierta de la estufa.
- **Nunca trate de levantar la cubierta.**
- La superficie lisa puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

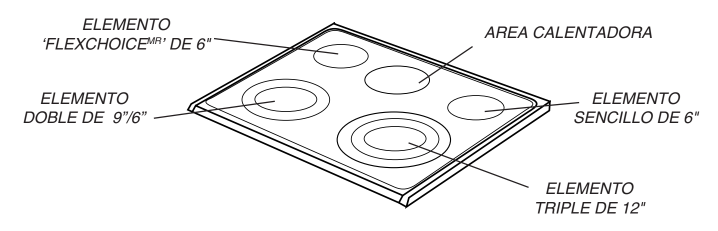
Elementos Superiores

Los elementos superiores en su estufa están identificados por círculos permanentes en la superficie lisa. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 12 a 25 mm (1/2 a 1 pulgada) del tamaño del elemento.

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, aún en el ajuste 'Hi'** (Alto).

Para mayor información sobre los utensilios consulte la sección Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 64.



Luz Indicadora de Superficie Caliente

La luz indicadora de superficie caliente se encuentra en la parte delantera de la superficie de cocción. La luz se iluminará cuando cualquiera de los elementos superiores esté caliente. Permanecerá encendida aún después de que el control sea apagado, hasta que el área se haya enfriado.

Consejos para proteger la cubierta lisa

Limpieza (ver página 77 para mayor información)

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto la mantendrá con una buena apariencia y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- **Nunca** use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

Para evitar marcas y rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **NUNCA** coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, página 77.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.

Para evitar las manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- Si se continúa cocinando sobre una superficie sucia se puede/podrá producir una mancha permanente.

Para evitar otros daños

- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, página 77.)
- **Nunca** deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.

- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar.
- **Nunca** cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios especiales que no sean planos, de tamaño mayor o desnivelados tal como la parte inferior redonda de los woks, con fondos acanalados y/o parrillas y ollas de gran tamaño para preparar conservas.
- No use aluminio ni contenedores de papel de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado.

Recomendaciones sobre los utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden ahorrar muchos problemas, tal como prolongación del tiempo de cocción de los alimentos u obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

Prueba de las Ollas Planas

Verifique si sus ollas son planas.

La prueba de la regla:

1. Coloque una regla a través del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Poca o ninguna luz debe verse debajo de la regla.

La prueba de la burbuja:

1. Coloque una pulgada de agua en la olla. Coloque la olla en la cubierta y gire el control a **'High'** (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. Las burbujas uniformes significan buen rendimiento y las burbujas no irregulares indican puntos calientes y cocción dispareja.

Use	Evite
Utensilios planos y suaves.	Los utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan uniformemente los alimentos y algunas veces no pueden hervir líquido.
Utensilios de material grueso.	Los utensilios de metales delgados o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Los utensilios más pequeños o más grandes que el elemento en 2,5 cm (1 pulgada).
Mangos seguros.	Los utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que pueden inclinar el utensilio.
Tapas herméticas.	Las tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Los woks con fondo apoyado en un aro.

Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos. Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 2,5 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

Cuando las ollas de preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción pueden demorar más tiempo y se pueden dañar las cubiertas de las estufas.

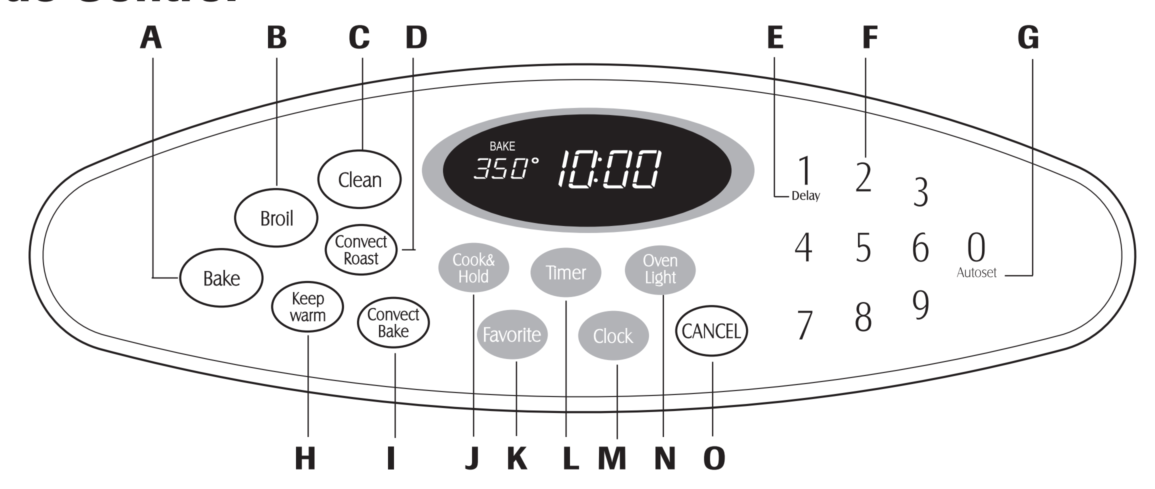
Algunas ollas de preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las superficies lisas de las estufas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto hasta que el agua comience a hervir o se logra la presión en el olla. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta de la estufa.



Cocinando en el Horno

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características de convección y además las características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
B	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
C	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
D	'Convect Roast' (Asado por Convección) (modelos selectos)	Se usa para asar por convección.
E	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
F	Teclas Numéricas	Se usan para programar los tiempos y temperaturas.
G	'Autoset' (Programación Automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.
H	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
I	'Convect Bake' (Horneado por Convección) (modelos selectos)	Se usa para hornear por convección.
J	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
K	'Favorite' (Favorito)	Se usa para guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
L	'Timer' (Temporizador)	Programa al temporizador.
M	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
N	'Oven Light' (Luz del Horno)	Se usa para encender o apagar la luz del horno.
O	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla **'Autoset 0'** para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

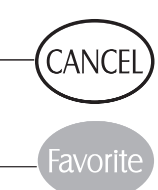
Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido las teclas numéricas o la tecla **'Autoset 0'**, se programará automáticamente el tiempo o la temperatura. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas o la tecla **'Autoset 0'**, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Favorite'** durante tres segundos.
   - '12 Hr' destella en la pantalla.
2. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para seleccionar 24 horas; oprímala nuevamente para seleccionar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección Programación del Reloj.



0
Autoset

Cocinando en el Horno

Programación del Reloj:

Clock

1. Oprima la tecla **'Clock'** (reloj).
   - En el indicador destella la hora del día.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
   - Los dos puntos destellan en el indicador.
3. Oprima la tecla **'Clock'** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos permanecerán iluminados.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

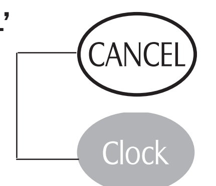
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook or Clean' (Horneado o Limpieza Diferido) o 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente).

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** (Cancelar) y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla **'Clock'** para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a Modo de Reserva para ahorrar energía. El indicador visual estará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para activar el control y sacarlo del modo de reserva, oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (0:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

Timer

1. Oprima la tecla **'Timer'**.
   - En el indicador visual destellará '0:00' y 'TIMER'.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos y 'TIMER' continuarán destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla **'Timer'** o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla **'Timer'** para despejar el indicador visual.

Para cancelar el temporizador:



1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos.

   U

2. Oprima la tecla **'Timer'** y oprima **'0'** usando las teclas numéricas.



Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

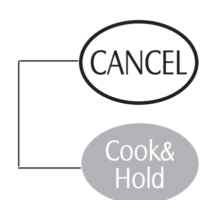
Si el horno está en funcionamiento, las teclas ni la puerta puede ser bloqueada.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando las teclas y la puerta esté bloqueada.

Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'CANCEL'**).

- En el indicador visual aparece 'OFF' (Apagado).
- 'LOCK' (Bloqueado) destella cuando la puerta se está bloqueando.



Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'CANCEL'**). 'OFF' desaparece del indicador visual.

> **Nota:** Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 205° C (400° F) o superior.

Códigos de Errores

'BAKE' (Horneado) o 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima le tecla **'CANCEL'**. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Horneado

Para programar 'Bake' (Hornear)**:**

Bake

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
   - 'BAKE' y '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - Cada vez que oprima la tecla **'Autoset 0'** la temperatura se aumentará en 15° C (25° F).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla **'Bake'** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.



   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **'Bake'**.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'**.
8. Retire el alimento del horno.



Notas sobre Horneado:

- ***Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción***, oprima la tecla **'Bake'**, luego oprima **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- ***Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'***, oprima ***dos veces*** la tecla **'Bake'**, luego oprima **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 71.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 71.

Horneado por Convección

(modelos selectos)

Cuando hornee por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F). En el indicador visual se desplegará la temperatura programada.

Para programar 'Convect Bake' (Horneado por Convección)**:**



1. Oprima la tecla **'Convect Bake'.**
   - 'BAKE' y el ícono del ventilador destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.

0
Autoset

   - Cada vez que oprima la tecla **'Autoset 0'** la temperatura se aumentará en 15° C (25° F). La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla **'Convect Bake'** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar.
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El ícono del ventilador comenzará a girar.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Se desplegará la temperatura programada.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **'Convect Bake'**.



5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'**.

CANCEL

Asado por Convección

(modelos selectos)

Cuando esté asando por convección, programe el tiempo y temperatura de asar normal. El control le advertirá automáticamente cuando haya transcurrido 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos.

Notas sobre Asado:

- Cuando asa por convección, el tiempo de cocción debe ser programado antes que la temperatura.
- Si su receta requiere un horno precalentado, agregue 15 minutos al tiempo de cocción programado.
- Los tiempos de asado pueden variar con los diferentes cortes de carne.
- No es necesario precalentar el horno cuando se asan por convección cortes de carne grandes.

Para programar 'Convect Roast' (Asado por Convección):



1. Oprima la tecla **'Convect Roast'**.
   - 'ROAST' (Asado) y el ícono del ventilador destellarán.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de asar usando las teclas numéricas apropiadas.
   - El tiempo puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - Oprima la tecla **'Convect Roast'** nuevamente o espere 15 segundos.
   - 'ROAST' y el ícono del ventilador destellarán en el indicador visual.
   - '000' destellará en el indicador visual.
3. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para 165° C (325° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - Cada vez que oprima la tecla **'Autoset 0'** la temperatura se aumentará en 15° C (25° F).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
4. Oprima la tecla **'Convect Roast'** nuevamente o espere 4 segundos.
   - 'ROAST' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno. Aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El ícono del ventilador comenzará a girar.



Notas:

- Si es necesario precalentamiento, espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos antes de añadir alimentos. Vea la nota a la izquierda.
- Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.

5. Coloque el alimento en el horno.
   - La cuenta regresiva del tiempo comenzará cuando el horno comience a calentarse.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **'Convect Roast'**.
6. Cuando haya transcurrido 75% del tiempo de cocción, la luz del horno se encenderá y 'FOOD' destellará en el indicador visual. En este momento verifique el progreso de la cocción. Cocine por más tiempo si es necesario.
   - La luz del horno permanecerá encendida hasta que se oprima la tecla **'Oven Light'** (Luz del Horno).
   - Oprima cualquier tecla para verificar el tiempo de cocción restante. El tiempo de cocción restante reemplazará la palabra 'FOOD' (Alimento) en la pantalla.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar).
8. Retire el alimento del horno.



'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)

Cuando se usa la opción 'Cook & Hold', el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar 'Cook & Hold':

Cook&
Hold

1. Oprima la tecla **'Cook & Hold'**.
   - 'HOLD' destellará para indicarle que usted está programando 'Cook & Hold'.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
   - 'HOLD' continúa destellando.
   - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo puede programarse de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).

cont.

3. Cuando HOLD (Mantener) esté destellando, oprima **'Bake'** (Hornear), **'Convect Bake'** (Horneado por Convección, modelos selectos) o **'Convect Roast'** (Asado por Convección, modelos selectos) y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.





   - En el indicador visual destellará el nombre del ciclo deseado.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
4. Oprima nuevamente la tecla del ciclo deseado O espere cuatro segundos.
   - El nombre del ciclo deseado permanecerá iluminado.
   - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
   - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'HOLD' y 'WARM' (Caliente) se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).
- La hora del díase iluminará en el indicador visual.



Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- 'HOLD' y 'WARM' se apagan.
- Retire el alimento del horno.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Canccelar). Retire el alimento del horno.



'Delay Cook & Hold'

(Cocción y Mantener Caliente Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa 'Delay' (Diferido), el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de 'Cook & Hold' diferido:

1 Delay

1. Oprima la tecla **'Delay 1'**.
   - 'DELAY' se destella en el indicador.
   - '00:00' destella en el indicador.
2. Usando las teclas numéricas apropiadas, ***programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir*** el comienzo del ciclo 'Cook & Hold'.
3. Oprima la tecla **'Cook & Hold'**.

Cook& Hold

   - 'HOLD' y 'DELAY' destellan en el indicador visual.
   - '00:00' destella en el indicador visual.



4. ***Programe la cantidad de tiempo que usted desea cocinar*** usando las teclas numéricas.
5. Oprima **'Bake'**, **'Convect Bake'** (modelos selectos) o **'Convect Roast'** (modelos selectos).



6. ***Programe la temperatura del horno*** deseada oprimiendo la tecla **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas.



   - '175°' ('350°') se iluminará cuando se oprime **'Autoset 0'**.
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
   - 'HOLD' se apaga.
   - Las palabras 'BAKE' y 'DELAY' permanecen iluminadas para recordarle que se ha programado un ciclo de 'Cook & Hold' diferido.

Notas:

- No use 'Cook & Hold' diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- No use 'Cook & Hold' diferido si el horno ya está caliente.

Cambio de la temperatura de °F/°C

1. El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit.
2. Para cambiar el ajuste, oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Bake'** al mismo tiempo durante tres segundos.
3. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en la pantalla. (Si no se realiza ningún cambio, la estufa regresará al ajuste actual después de 30 segundos).
4. Para cambiar el ajuste, oprima la tecla **'Autoset 0'**. Oprímala nuevamente para regresar al ajuste anterior. Espere cinco segundos y el ajuste se guardará.

'Broiling' (Asar a la Parrilla)

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga CUIDADO cuando cocine con la función 'Broil'. La grasa proveniente de los alimentos grasos se puede encender. Si ocurre un incendio, cierre la puerta del horno y **APÁGUELO**. Si el fuego no se apaga, NO vierta agua sobre el fuego. Use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor de incendios para apagar las llamas.

Para programar 'Broil':

Broil

0 Autoset

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
   - 'BROIL' y 'SET' (Establacer) destellan en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) una vez para 'HI broil' (Asar a la parrilla con temperatura alta) o dos veces para 'LO broil' (Asar a la parrilla con temperatura baja).
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Selecciones **'HI broil'** (285° C [550° F]) para asado a la parrilla normal. Seleccione **'LO broil'** (230° C [450° F]) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.
   - 'HI' o 'LO' permanecerán iluminados.



4. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar). Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

CANCEL

Notas Sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- ***Para cambiar la temperatura del horno durante la asar a la parrilla***, oprima la tecla **'Broil',** luego oprima la tecla **'Autoset 0'** para cambiar el ajuste de asado entre 'LO' (Bajo) y 'HI' (Alto).
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- El mayor de los alimentos debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de Res	Biftec, 2,5 cm (1")	4 4	A medio asar Bien asado	15 - 18 minutos 19 - 23 minutos
	Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de Cerdo	Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
	Chuletas, 2,5 cm (1")	4	Bien asado	22 - 26 minutos
	Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Tibio	8 - 12 minutos
Carne de Ave	Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	'LO Broil' 28 - 38 minutos
Mariscos	Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
	Filetes de pescado, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos

* La posición de la parrilla superior es #5.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:



1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Programe 285° C (550° F) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará '- 8°' ('-15°').
4. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprima la tecla **'Autoset 0'**, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).

   Si oprime la tecla '**Autoset 0'**, la temperatura del horno pasará por un ciclo de aumento de temperatura (5, 10 . . . 35). Si continúa oprimiendo la tecla **'Autoset 0'**, la temperatura del horno pasará por un ciclo de descenso de temperatura (-35, -30 . . .-5).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. El ajuste de la temperatura es válido para 'Bake', 'Convect Bake' (Horneado por Convección, modelos selectos) y 'Convect Roast' (Asado por Convección, modelos selectos) solamente. Las temperaturas de asar a la parrilla, mantner caliente y de limpieza no pueden ser ajustadas.

Cierre Automático/ Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.
   - *La función 'BAKE' es la única que se puede utilizar con el modo sabático. Las demás funciones (temporizador, mantener caliente, autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el modo sabático.*
   - Se puede programar 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente) durante el Modo Sabático, sin embargo no se puede programar 'Delay Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente Diferido).

Para cancelar el Modo Sabático:



1. Oprima la tecla **'Clock'** durante cinco segundos.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O
2. Después de 72 horas, el modo sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas Sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de los mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará cuando se cancele el horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Mientras el horno esté en Modo Sabático la luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla **'CANCEL'** (Cancelar) se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.



‘Keep Warm’ (Mantener Caliente)

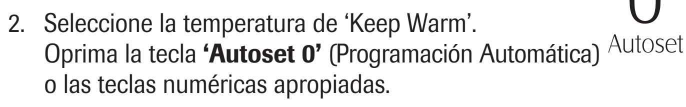
Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar ‘Keep Warm’:

1. Oprima la tecla **‘Keep Warm’**.
   - ‘WARM’ (Caliente) destella en el indicador visual.
   - ‘000’ destella en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de ‘Keep Warm’. Oprima la tecla **‘Autoset 0’** (Programación Automática) o las teclas numéricas apropiadas.
   - 75° (170°) se iluminará cuando se oprima la tecla **‘Autoset 0’**.
   - Cada vez que oprima la tecla **‘Autoset 0’**, la temperatura aumentará en 3° C (5° F).

   La temperatura de ‘Keep Warm’ puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F).

   ‘WARM’ y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.





Para cancelar ‘Keep Warm’:



1. Oprima la tecla **‘CANCEL’** (Cancelar).
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre ‘Keep Warm’:

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas **‘Keep Warm’** y **‘Autoset 0’**.
  - caliente durante 15 a 20 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **‘Keep Warm’** y **‘Autoset 0’**.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

‘Favorite’ (Favorito)

La tecla ‘Favorite’ le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo ‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente).

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de ‘Cook & Hold’.

Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo ‘Cook & Hold’ que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de ‘Cook & Hold’ como se describe en la sección ‘Cook & Hold’ en la página 68-69.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **‘Favorite’** durante tres segundos.
   - En primer lugar, escuchará 2 señalos sonoras cortas. Luego, después de 3 segundos, escuchará una señal sonora única.
   - La señal sonora única sirve para indicar que el control ha aceptado el ajuste ‘Favorite’.
   - El ciclo ‘Cook & Hold’ recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.

Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla **‘Favorite’.**
   - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo ‘Cook & Hold’ programado (si no hay ciclo ‘Cook & Hold’ programado, en el indicador visual se desplegará ‘nonE’.)
2. Oprima la tecla **‘Bake’** (Horneado), **‘Convect Bake’** (Horneasdo por Convección, modelos selectos) o **‘Convect Roast’** (Asado por Convección, modelos selectos).
   - El ciclo Favorito comenzará inmediatamente.
   - El nombre del ciclo seleccionado se se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- El nombre del ciclo seleccionado se se apagará.
- Se iluminarán ‘HOLD’ (Mantener) y ‘WARM’.
- En el indicador se desplegará ‘75°’ (‘170°’).

Para cancelar un ciclo favorito en progreso:



1. Oprima la tecla **‘CANCEL’**.
   - El ciclo favorito guardado en memoria no será afectado.
2. Retire el alimento del horno.

Ventiladors del horno

Se usa un **ventilador de convección** para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección.

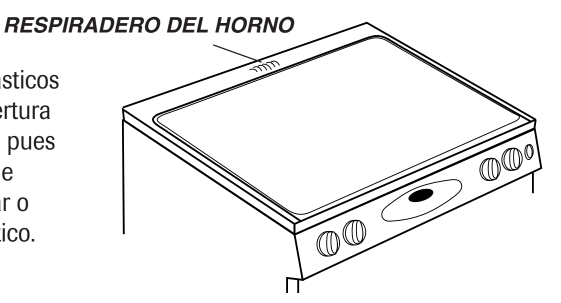
El **ventilador de enfriamiento** se encenderá automáticamente durante las asados a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

Nota: El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero del horno está ubicado en la parte trasera de la superficie de cocción.



No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.

'Oven Light' (Luz del Horno)

Oven Light

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla **'Oven Light'** para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

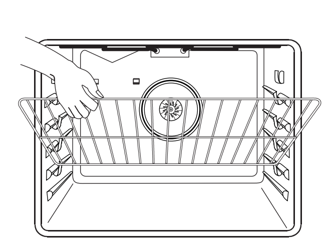
Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene tres parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:



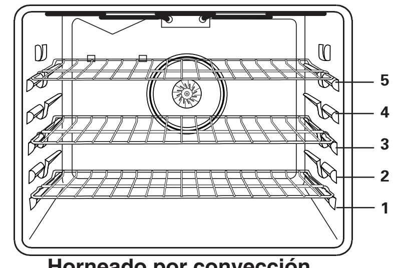
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en los soportes de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

Nunca cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



Horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos)

PARRILLA 5: Use para tostar pan, asar alimentos delgados no grasos, hornear con dos parrillas o para hornear con tres parrillas por convección (modelos selectos).

PARRILLA 4: Use para la mayoría de los asados y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos horneados en bandejas para galletas o para panecillos, tortas de capas, alimentos de conveniencia congelados, horneado en general con una parrilla y horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos). Se usa para asar pollo y pescado en el ajusto 'LO' (Bajo).

PARRILLA 2: Use para tortas, pastelitos, tortas de 9" x 13" (22,86 cm x 33,02 cm), pasteles, cacerolas, asados pequeños de carne y pan y para horneado con dos parrillas.

Modelos con un elemento de hornear expuesto: Tortas, pastelitos, pasteles, cacerolas, asados pequeños de carne, pan y para horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1: Use para asar cortes grandes de carne y pollo, algunos pasteles congelados, torta de ángel, horneado con dos parrillas y horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos).

Modelos con un elemento de hornear expuesto: Tortas de 9" x 13" (22,86 cm x 33,02 cm), pasteles, asado de cortes grandes de carne y pollo, horneado con dos parrillas y horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos).

HORNEADO CON PARRILLAS MULTIPLES:

Dos parrillas: Use la posición 2 y 5, o 1 y 4. Mantenga los alimentos separados para asegurar una buena circulación del aire.

Tres parrillas: (convección solamente - modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5.

Notas :

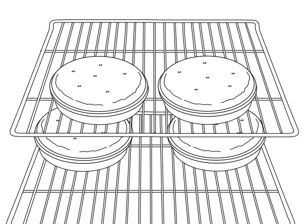
- Revise el nivel de cocción de los alimentos una vez que el tiempo de horneado sugerido haya transcurrido.
- Nunca coloque utensilios directamente en el fondo del horno.

Horneado de Pasteles de Capas en Dos Parrillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 5 para horneado regular o horneado por convección.

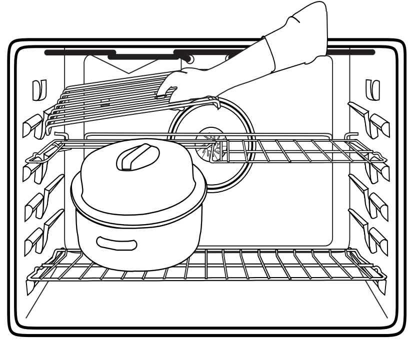
Coloque las tortas en la parrilla como se muestra para los modelos con elemento de hornear **oculto**.

Coloque las tortas en la parrilla como se muestra para los modelos con elemento de hornear **expuesto**.



Media Parrilla Create-A-Space[MR]

Los modelos de estufa selectos están equipados con una media parrilla convertible. El lado izquierdo de la parrilla puede ser retirado para acomodar una asadera más grande en la parrilla inferior. El lado derecho de la parrilla todavía se puede dejar para colocar una cacerola.



Notas:

- La porción removible puede ser usada como una parrilla de asar en una asadera de asar a la parrilla. No use el inserto superior de la asadera cuando use la porción removible de la parrilla en una asadera.
- La porción removible de la parrilla puede ser usada como una parrilla de enfriamiento o como un salvamanteles.
- Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar o reinstalar la media parrilla.
- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar mover la media parrilla.

Horno Autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegada en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

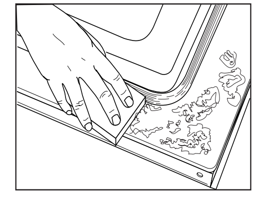
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. No permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire todos las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)



4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

Clean

0 Autoset

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **'Clean'** (Limpieza).
   - 'CLEAN' destella en el indicador visual.
   - 'SET' (Establacer) destella en el indicador visual.
3. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática).
   - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para desplegar los ajustes de autolimpieza.

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora y la palabra 'door' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
   - 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, la palabra 'LOCK' permanecerá iluminada sin destellar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1 Delay

1. Oprima la tecla **'Delay 1'** (Diferido).
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla **'Clean'**.
   - 'SET' destella en el indicador visual.

Clean

4. Oprima la tecla **'Autoset 0'**.
   - Se despliega 'LITE' (nivel de suciedad leve).



*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

5. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para desplegar los ajustes de autolimpieza.

   0
   Autoset

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' (Limpieza) y 'DELAY' (Diferido) se iluminarán y 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla **'Clean'** sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla **'Clean'** y antes de oprimir la tecla **'Autoset 0'**, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Cubierta - porcelana esmaltada	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	• Para bloquear de los controles para la limpieza, ver 'Bloqueo de los Controles' en página 66. • Limpie con un paño húmedo y secar. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado) tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta - Vidrio Cerámico	***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. Nota: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.*** • Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla. • **Generalidades -** Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema de Limpieza para Cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco. ***Nota:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.* • **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal -** Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Cream'* (pieza no. 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***Nota:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.* • **Suciedades Quemadas o Pegadas -** Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme'*. ***Nota:*** Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio. • **Plástico o Azúcar Derretida -** Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme'*.

Cuidado y Limpieza

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 75-76 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Limpiar con agua con jabón. • Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES 'ORANGE' NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Gaveta Calentadora (modelos selectos), **Manija de la Puerta - Esmalte Pintado**	• Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. ***Nota: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.



Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **No** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **No** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- **Nunca** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Luz del Horno

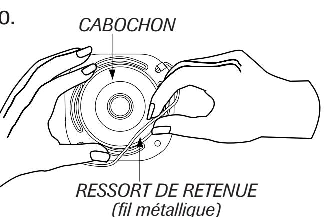
(El estilo varía según el modelo)

⚠ PRECAUCIÓN

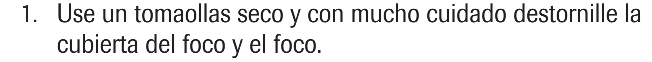
- Desconecte la energía eléctrica hacia la estufa antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **Nota:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



O



1. Use un tomaollas seco y con mucho cuidado destornille la cubierta del foco y el foco.
2. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 wats. Se recomiendan los focos con base de latón para evitar fusión del foco en el casquillo.
3. Reemplace la cubierta del foco y vuelva a conectar la corriente eléctrica al horno.
4. Vuelva a programar el reloj.

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Verifique si la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

Gaveta de Almacenamiento

(modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.



Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
Toda la estufa o parte de ella no funciona.	• Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 61 y 67. .• Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 76. • Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 68 y 75. • Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 66. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 71.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente) o una función diferida. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 66.)
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 73 para la ubicación. • Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada. • Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 71 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. **Nota:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento. • El elemento de asar no fue precalentado. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio. • La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]). • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje del hogar puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	• Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 75. • Verifique si la puerta está cerrada. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 71. • El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no se limpió en forma debida.	• Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo. • Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' (Bloqueado) del indicador visual. • El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver pág. 66.

 Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La superficie suave muestra desgaste.	• Abrasiones o rayaduras pequeñas. - Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. No deslice utensilios de vidrio o de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 77. • Marcas de metal. - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con Crema para Limpieza de Cubiertas. Ver pág. 77. • Manchas y estrías marrones. - Retire los derrames rápidamente. Nunca limpie con un paño o esponja sucia. Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. • Areas con un brillo metálico. - Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 77. • Picaduras o descascarillado - Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Ver pág. 77.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se “quemarán” los olores más rápidamente. • Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de Errores	• ‘BAKE’ (Hornear) o ‘LOCK’ (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ aparecen en el indicador visual, oprima la tecla **‘CANCEL’** (Cancelar). Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **‘CANCEL’** y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver pág. 71). • El control puede estar bloqueado. Ver pág. 66.
‘SAb’ destella y luego se despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla **‘Clock’** (Reloj) durante cinco segundos.

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Maytag. En EE.UU., llame al **1-800-688-9900**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

9/07

Form No. A/01/08 Part No. 8113P771-60